

Kontrolrapport



Virksomhed **Kølles Køkken**

Adresse **Søndergade 9**

Postnr./By **9610 Nørager**

CVR-nr. **12462972**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	21-11-2018	
Dato	06-11-2017	
Dato	11-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der var ingen produktion af fødevarer under tilsynet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frys. Stikprøvevis kontrol af temperatur, Køl og frys-OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulv, loft, vægge, køl og frys, produktions udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af kølerum.

Følgende er konstateret: Der forefindes rust ved loftbjælke/køle enhed, samt ved kødkroge. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at rum og materiel der kan have fødevarer kontakt, drys eller nedfald i fødevarer skal være i godstand for at undgå fødevarer forurening. Vejledt konkret om afdækning af åbnefødevarer i kølerum indtil vedligehold/rust er bragt i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemottagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning af fødevarer samt rengøring, vedligeholdelses rapport for perioden: 01.01.2018-d.d.-OK
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kølles Køkken**

Adresse Søndergade 9

Postnr./By 9610 Nørager

CVR-nr. 12462972

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Vejledt konkret om opdatering af vedligeholdelses rapport.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret mundtlig gennemgang af nitrit tilsætning og procedure herfor.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke redgøre for konkret opskrift eller dosering af nitrit. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om Vejledt konkret om

Udførelse af opskrift for saltlage/nitrit indhold samt dosering heraf.

Der forefindes ingen saltlage produkter under tilsynet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-06-2019

Dato